



411253S-2022



南乐县濮花食品厂企业标准

Q/NPH 0002S-2022

# 生干面制品

2022-05-16 发布

2022-05-16 实施

南乐县濮花食品厂 发布

## 前 言

本标准由南乐县濮花食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：宋艳红、朱胜伟、宋润亮。

H N

Q B

# 生干面制品

## 1 范围

本标准规定了生干面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、小米粉、大豆粉、藜麦粉、小麦胚芽粉、红薯粉、紫薯粉、青稞粉、薏米粉、红豆粉、黄豆粉、鸡蛋粉、菠菜粉/汁、草莓粉/汁、甜橙粉/汁、火龙果粉/汁、苹果粉/汁、番茄粉/汁、胡萝卜粉/汁、紫甘蓝粉/汁、芹菜粉/汁、莲菜粉/汁、西兰花粉/汁、甜菜粉/汁、南瓜粉/汁、梨粉/汁、芥菜粉/汁、红枣粉/汁、山楂粉/汁、山药粉/汁、紫薯浆、红薯浆、香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、核桃粉、莲子粉、辣木叶粉、桑叶粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、菜菔子粉、鸡内金粉、麦芽粉、葛根粉、魔芋粉、猪肝粉、虾粉、鱼粉、三文鱼粉、牡蛎肉粉、鳕鱼粉、海苔粉、食用盐、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，加入或不加入碳酸钙、柠檬酸钙、海藻酸钠、碳酸钠、维生素 B<sub>1</sub> (盐酸硫胺素)、维生素 B<sub>2</sub> (核黄素)、烟酸、焦磷酸铁、硫酸亚铁、葡萄糖酸锌、L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面，熟化、成型、干燥、包装加工而成的非即食生干面制品。

根据所用原辅料不同，产品分为：异形面、营养素强化型异形面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 玉米粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、小米粉、大豆粉、藜麦粉、小麦胚芽粉、红薯粉、紫薯粉、青稞粉、薏米粉、红豆粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

4.1.1 菠菜粉、草莓粉、甜橙粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、芹菜粉、莲菜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、梨粉、芥菜粉、红枣粉、山楂粉、山药粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 菠菜汁、草莓汁、甜橙汁、火龙果汁、苹果汁、番茄汁、胡萝卜汁、紫甘蓝汁、芹菜汁、莲菜汁、西兰花汁、甜菜汁、南瓜汁、梨汁、芥菜汁、红枣汁、山楂汁、山药汁、紫薯浆、红薯浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 核桃粉、莲子粉、辣木叶粉、桑叶粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、菜菔子粉、鸡内金粉、麦芽粉、葛根粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.8 猪肝粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.9 虾粉、鱼粉、三文鱼粉、牡蛎肉粉、鳕鱼粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.10 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.12木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.16碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.17柠檬酸钙应符合GB 1903.14的规定。
- 2.1.18海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.19碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.20维生素B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）应符合GB 14751的规定。
- 2.1.21维生素B<sub>2</sub>（核黄素）应符合GB 14752的规定。
- 2.1.22烟酸应符合GB 14757的规定。
- 2.1.23焦磷酸铁应符合GB 1903.16的规定。
- 2.1.24硫酸亚铁应符合GB 29211的规定。
- 2.1.25葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 2.1.26L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)应符合GB 1903.1的规定。
- 2.1.27生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	取适量样品，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
<sup>a</sup> 维生素 B <sub>1</sub> , mg/kg	3~5	GB 5009.84

<sup>a</sup> 维生素 B <sub>2</sub> , mg/kg		3~5	GB 5009.85
<sup>a</sup> 烟酸, mg/kg		40~50	GB 5009.89
<sup>a</sup> 钙 (以Ca 计), mg/kg		1600~3200	GB 5009.92
<sup>a</sup> 铁 (以Fe 计), mg/kg		14~26	GB 5009.90
<sup>a</sup> 锌 (以Zn 计), mg/kg		10~40	GB 5009.14
<sup>a</sup> L-赖氨酸, g/kg		1~2	GB 5009.124
展青霉素, $\mu$ g/kg	$\leq$	20 (仅适用于添加山楂粉/汁、苹果粉/汁的产品)	GB 5009.185
<sup>b</sup> 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	$\leq$	0.5 (仅适用于添加虾粉、鱼粉、三文鱼粉、牡蛎肉粉、鳕鱼粉的产品)	GB 5009.17
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a仅适用于添加该种营养强化剂的产品; b可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需再测定甲基汞。			

## 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 污染物限量应符合GB 2762的规定, 农药残留限量应符合GB 2763的规定, 兽药残留限量应符合GB 31650的规定, 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、小米粉、大豆粉、藜麦粉、小麦胚芽粉、红薯粉、紫薯粉、青稞粉、薏米粉、红豆粉、黄豆粉、鸡蛋粉、菠菜粉/汁、草莓粉/汁、甜橙粉/汁、火龙果粉/汁、苹果粉/汁、番茄粉/汁、胡萝卜粉/汁、紫甘蓝粉/汁、芹菜粉/汁、莲菜粉/汁、西兰花粉/汁、甜菜粉/汁、南瓜粉/汁、梨粉/汁、芥菜粉/汁、红枣粉/汁、山楂粉/汁、山药粉/汁、紫薯浆、红薯浆、香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、核桃粉、莲子粉、辣木叶粉、桑叶粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、莱菔子粉、鸡内金粉、麦芽粉、葛根粉、魔芋粉、猪肝粉、虾粉、鱼粉、三文鱼粉、牡蛎肉粉、鳕鱼粉、海苔粉、食用盐、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，加入或不加入碳酸钙、柠檬酸钙、海藻酸钠、碳酸钠、维生素 B<sub>1</sub> (盐酸硫胺素)、维生素 B<sub>2</sub> (核黄素)、烟酸、焦磷酸铁、硫酸亚铁、葡萄糖酸锌、L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面，熟化、成型、干燥、包装加工而成的非即食生干面制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南乐县濮花食品厂

Q B